

nos ha ocupado, resulta clave para apreciar aspectos de la problemática que pasan inadvertidos de otro modo. Hay que seguir reivindicándola, y especialmente desde la historia agraria, ya que ambas se han evidenciado como importantes aliadas para

entender e interpretar mejor nuestra historia más reciente.

Inmaculada Villa Gil-Bermejo

Universidad Pablo de Olavide

Derek J. Oddy y Alain Drouard (Eds.)

The Food Industries of Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries

Surrey/Burlington, Ashgate, 2013, 266 páginas

El volumen editado por Derek J. Oddy y Alain Drouard es el fruto de un simposio celebrado en 2011 en la Universidad de Bolonia, que fue organizado por Alberto de Bernardi y por el director de la revista *Food and History*, Massimo Montanari. Desde 1989, fecha del primer encuentro en Münster, la Comisión Internacional para la Investigación en Historia Europea de la Alimentación, conocida por su acrónimo en inglés (ICREFH), ha venido fijando reuniones temáticas bianuales con especialistas de numerosos países europeos y recogiendo resultados de investigación histórica desde una pluralidad de perspectivas y metodologías. Si alguien quiere adentrarse en la historia de la alimentación y de la producción de alimentos en Europa, los volúmenes editados en estos encuentros y las aportaciones desde el IEHCA (Instituto Europeo de Historia y de Cultura de la Alimentación) ofrecen una base indispensable para comenzar cualquier investigación. En el caso del simposio de Bolonia, éste se adentraba en los cambios en la pro-

ducción de alimentos y sus efectos en el consumo en el siglo XIX y XX.

El avance de la organización productiva en industrias alimentarias vertebró la primera parte de este volumen. Tal y como reconocen en su contribución dos de los pioneros del estudio en Alemania, Karl-Peter Ellerbrock y el recientemente fallecido Hans-Jürgen Teuteberg, la progresiva formación de una industria de los alimentos sobre nuevas bases tecnológicas, energéticas y organizativas desde mediados del siglo XIX ha sido en gran medida infravalorada en favor de otros sectores a los que se ha considerado los verdaderos ejemplos de la revolución industrial como el textil, la minería o la siderurgia. Baste señalar que hacia 1846 los caballos utilizados por empleado en la industria de la alimentación alemana solamente eran superados por la industria del hierro y del acero, y que antes de la Primera Guerra Mundial el sector tenía una posición dominante si se tiene en cuenta el incremento de producción durante las últimas décadas (p. 17). La producción de azúcar de remolacha fue uno de

los más destacados ejemplos de esta transformación y el eje sobre el que descansó, entre otros, el incremento de su consumo en Alemania. Como contraposición a un ejemplo exitoso, los autores utilizan el fracaso de una factoría creada en Dresden en 1900. Su fundador Volkmar Klopfer seguía activos movimientos reformistas de finales del XIX en el ámbito de la alimentación que fueron el origen del vegetarianismo (Adolf Just), de la defensa de una «agricultura natural» y también de alimentos sanos al margen de la producción en masa estandarizada. La novedad de Klopfer fue ir uniendo la producción en masa y el diseño de productos sanos a partir, entre otros, de harinas de grano entero. En medio de condicionantes culturales limitadores de la demanda, de otros peores de tipo coyuntural y de carencias empresariales en la producción y distribución, su primera empresa pasó a manos de dos bancos en 1921 y su segundo intento acabó en insolvencia bajo los efectos de la crisis de 1929 en el país.

Siguiendo esta misma visión basada en el cambio industrial, Peter J. Atkins se centra en la aparición de productos nuevos en Gran Bretaña, como fue el caso de salchichas, mermeladas o encurtidos industriales. Para Atkins, vinagre y azúcar sirvieron como verdaderos «lubricantes» en el paso de una dieta rural y agraria a otra urbana (p. 52), pese a tener estos productos un contenido nutricional menor. El trabajo de Sylvie Vabre estudia la Société des Caves des Roquefort, defendiendo con este ejemplo la formación de un capitalismo rural en Francia entre 1840 y 1914, que se centró en la promoción de la distinción territorial

del queso como un activo orientándose al mercado exterior con un 25% en 1914 (p. 68). Finalmente, la investigación de Ramón Ramón-Muñoz analiza la transformación de la industria del aceite en España desde una perspectiva comparada con Italia desde la década de 1830 a la de 1930. Su trabajo aporta una reconstrucción de datos valiosos sobre la estructura de la producción, mecanización y capacidad de refinado en ambos países. Asimismo, estas evidencias empíricas le permiten ahondar en los cambios acaecidos en su posición como productores y en las diferencias regionales existentes en el avance tecnológico. Aunque la mecanización habría sido más temprana en el caso de Italia que en el de España, a la altura de los años treinta se habrían reducido ya las diferencias entre las dos industrias del aceite.

La segunda parte del volumen se centra en la creación de nuevos productos. Alain Drouard se encarga de ofrecer un estudio de caso con la factoría de chocolate Menier en Noisel, ejemplo temprano de integración vertical con plantaciones de cacao, refinería de azúcar propia y factoría de producción con 1.500 trabajadores en 1889. El capítulo de Martin Franc se ocupa de subrayar la utilización de motivos relacionados con la exaltación patriótica en las campañas de publicidad de productores de chocolate checos y eslovacos a principios del siglo XX frente a los productores de lengua alemana del país. Desconocemos, sin embargo, si estas campañas tuvieron resultados e influyeron en el consumo de las diferentes comunidades lingüísticas del país. Sabine Merta resume en una somera

contribución la competencia entre productores de margarina y mantequilla en Alemania de 1872 a 1933, la segmentación del mercado y el problema de las falsificaciones. La margarina, el sustituto barato de la mantequilla, fue uno de los nuevos productos que generaron un mayor número de debates parlamentarios y leyes en el país. La novedad de la industria de la alimentación no solamente afectó a los productos transformados nuevos, sino también a otros de gran tradición, como era el caso del cerdo. En una interesante contribución Tenna Jensen deja claro que el cerdo que se criaba y vendía en 1880 en Dinamarca no era igual en apariencia y composición nutricional al de 1960. La introducción de la ciencia en los programas de alimentación de los cerdos llevó a pensar que criar animales estandarizados derivaría en una producción más eficiente y rentable para los granjeros industriales. Su fuente de información son tablas elaboradas en varios países (48% de la producción se exportaba en 1900 y ésta había crecido al 72% en 1960), que recogen la composición nutricional de las diferentes partes del cerdo. Así, se disponen de datos sobre la composición histórica de la alimentación con datos sobre el contenido en grasa, proteínas o agua en cada pieza. El resultado es que se observan cambios en los contenidos porcentuales de proteínas entre 1888 y 1914 o un mayor contenido en grasa en esos años que en 1950. Finalmente, el apartado se cierra con un detallado e interesante trabajo sobre las transformaciones en las industrias pesqueras de Islandia y en menor medida de Noruega entre los años 1930-1970

a cargo de Guðmundur Jónsson y Örn D. Jónsson. El capítulo recoge el éxito de la industria de pescado congelado en el mercado estadounidense (26% del total en 1970) siendo el total del sector del pescado congelado el 35% del total del valor añadido de la exportación islandesa en ese mismo año. Una combinación de métodos de producción basados en nuevas tecnologías, el paso de los salazones al congelado, el uso de estrategias de marketing en consumidores institucionales, el avance de la refrigeración electrodoméstica familiar y de hostelería, así como la promoción de una cocina fácil y práctica –*convenience cooking*– estuvieron detrás de este éxito empresarial. También influyó el paso de una estructura industrial familiar a otra mayor capaz de generar economías de escala y precios competitivos o la cartelización estatal de las ventas a Estados Unidos en manos de dos grandes empresas, una privada por acciones y otra, propiedad de la Federación de Cooperativas de Islandia.

Los efectos de las tecnologías en las pautas de consumo son el objetivo señalado para la tercera parte de la obra. Destacar la doble función del etiquetado, la promocional y la informativa, es el tema del trabajo del nutricionista y geógrafo Adel P. den Hartog, que falleció durante la edición y a quien va dedicado este volumen. Más que a los efectos del etiquetado en las pautas de consumo, el trabajo se orienta a subrayar las carencias informativas y de control, haciendo un sucinto recorrido por la regulación holandesa de alimentos entre 1850-1930 y su retraso respecto de países como Francia, Reino Unido, Alemania o

Bélgica. No se recoge, sin embargo, ningún estudio sobre etiquetado de otros países. El rápido cambio del mostrador de la tienda tradicional por el autoservicio en Suecia constituye la base del trabajo elaborado por Jenny Lee y Ulrika Torell. Hacia 1960 Suecia tenía la tasa de autoservicios cada 10.000 habitantes más elevada de Europa (7,3), por encima de su inmediato seguidor, Noruega, que tenía 5 y muy alejada de países como Francia (0,4) o Reino Unido (1,5). Este sistema de distribución se inspiraba en Estados Unidos como país pionero, pero su estructura empresarial era muy diferente. Estaba dominada por tres grupos: el movimiento de cooperativas KF, que ya en los años veinte había creado una vanguardista agencia de publicidad propia, la asociación de distribuidores ICA y la asociación de vendedores al por mayor ASK. Interesante es la combinación que establecen las autoras entre este avance de distribución y del empaquetado de productos estandarizados. No en vano, la novedosa empresa de empaquetado TetraPak se asentó en una zona agraria y comenzó a ser rentable a mediados de los años treinta en un país con abundante materia prima para su producción. Para convencer a la industria de la alimentación de una inversión en empaquetado, tuvo que operar su producción en masa con máquinas herramienta. Se utilizaron, además, argumentos como su funcionalidad para el ahorro de costes en las industrias alimentarias porque homogeneizaba el peso, almacenamiento y distribución del producto, o se unió el empaquetado con una mayor higiene y contribución a la salud pública. Paradóji-

camente, también se separó al consumidor del alimento y se redujo la comunicación con el vendedor, lo que dio lugar a una desconfianza inicial y a medidas para favorecer su progresiva aceptación. Anneke Geyzen cuantifica en su capítulo la forma de presentar sistemas de conservación tradicionales y nuevos en dos revistas dedicadas a las mujeres en la región de Flandes entre 1945 y 1960. Estudia así la persuasión utilizada en favor del consumo de refrigeración frente a otros sistemas tradicionales de conservación. El trabajo de Lucian Scrob se centra en el estudio de la producción y consumo de pan frente a otros productos tradicionales en la Rumanía de la planificación centralizada comunista. Situándose entre 1950 y 1980, el pan se consideró la alimentación básica para reducir la falta de vitamina B3 causante de la pelagra. Cierra este apartado una contribución de Derek J. Oddy que se centra en la evolución de la tradicional importación de carne en Gran Bretaña y de su consumo en diferentes períodos. Primero, en términos agregados –no hay datos en el capítulo por segmentos de ingreso de la población– se ha reducido el consumo de carne en el país desde los cincuenta hasta el 2000. Y segundo, este descenso ha sido mayor en aquella carne con más valor nutritivo mientras que ha crecido la ingesta de ave. De ahí que el título de su trabajo señale el paso del tradicional *roast beef* de vacuno en el Reino Unido a los *nuggets* de pollo.

En conjunto, es de agradecer que este volumen presente una gran riqueza de perspectivas temáticas sobre la industria de la alimentación abarcando varios países, y que

incluya estructuras y agentes en su consideración. De igual modo, resulta sugerente que haga uso de metodologías cuantitativas y cualitativas combinando evidencias empíricas con el estudio de causalidades complejas. Pese a la diversidad de las contribuciones, constituye sin lugar a dudas un

buen ejemplo del avance de la historia de la alimentación en Europa, además de estimular el interés en su investigación.

Gloria Sanz Lafuente

Universidad Pública de Navarra/
Nafarroako Unibertsitate Publikoa

José María Borrás Llop (Ed.)

El trabajo infantil en España (1700-1950)

Barcelona, Icaria Editorial, 2013, 511 páginas

En los últimos treinta años ha habido cambios importantes en la Historia del Trabajo de la Europa Moderna y Contemporánea. Se ha abandonado una visión centrada en el trabajo masculino como eje del ingreso familiar en beneficio de las aportaciones retributivas de mujeres y niños; el estudio de las rentas salariales monetarias ha dejado paso a las no monetarias; la tecnología ha hecho lo propio con el adiestramiento laboral y el aprendizaje; del predominio de las instituciones laborales (gremios, sindicatos) hemos llegado a la práctica del trabajo y las formas de sociabilidad; de la elite laboral y sindical, al artesanado y al trabajador de fábrica. En este rescate de lo social, las estructuras han dejado de ser el centro de los estudios en pro de los sujetos. De la mano de estos cambios, muchos debidos a una valoración de la revolución industrial más cercana al pequeño taller y la protoindustrialización, el trabajo infantil ha ganado aliento, relacionado además con una experiencia actual que pone sobre la mesa que los derechos laborales de los países occidentales se asien-

tan sobre la desregulación, la explotación y el crecimiento del trabajo infantil en la periferia capitalista.

En esta encrucijada de caminos entre la historia no tan lejana y este presente gris se inserta el libro que edita José María Borrás y compuesto por 12 artículos elaborados por un total de 19 autores, que abordan desde la historia económica, la historia social y la historia de la medicina, el estudio de aspectos centrales del trabajo infantil. Un libro pionero en su género –como muchos de los trabajos de Borrás, sin duda el principal especialista español en la materia–, pues se adentra en una realidad que no por menos intuitiva necesitaba de una explicitación sistemática y rigurosa. Pese a la modestia que alegan los autores –estudios preliminares, primeros resultados–, eso es lo que ofrece *El trabajo infantil en España (1700-1950)*, rigor y sistematización. Y es de agradecer, sobre todo, porque ahonda en cuestiones sobre las que hasta ahora se había pasado de puntillas. Es cierto, en esta línea, que no se descubre nada al afirmar que el trabajo infantil fue una realidad de la